



# Expertise

## Josep Grau Carenés 2022

EAN-Code: 8 437010 365423  
Artikelnummer: SW0243  
VE: 6  
Füllmenge: 0,75 l  
Art: Weißwein  
  
Land: Spanien  
Region: Priorato  
Hersteller: Josep Grau Viticultor

Geschmack: Trocken  
Alkohol: 13 % Vol

Rebsorten:

Garnacha blanca, Macabeo, Trepát blanc

Farbe:

Goldene Farbe mit grünlichen Noten, sauber und hell.

Vinifizierung:

Von Hand geerntet. Alter des Weinbergs: 80 - 120 Jahre. Alle Arbeiten im Weinberg werden von Hand ausgeführt. Es werden keine synthetischen, chemischen Produkte verwendet. Nach den Prinzipien des biologischen und biodynamischen Anbaus wird die biologische Vielfalt des Gebiets, die Nachhaltigkeit des Weinbergs und die Essenz seiner Herkunft garantiert. Leichtes Pressen der Trauben mit ihren Stielen für 7 Stunden. Der Garnacha Blanca gärt und reift in 1.850-Liter-Foudre-Fässern aus österreichischer Stockinger-Eiche und der Macabeo und der Trepát Blanc in 300-Liter-Fässern aus sehr feinkörniger französischer Eiche. Alles bei kontrollierter Temperatur. Danach wird der Wein 7 Monate lang gelagert. Erzeugung: Nur 1.465 Flaschen.

Beschreibung:

Ein verführerisches, feines und tiefes Bukett, das alle Nuancen von weißen Früchten, Lindenblüten, Limetten und frischer Butter auf einem unvergleichlichen mineralischen Hintergrund harmonisch vereint. Am Gaumen entfaltet sich manigfache Aromen und Eindrücke, eine moderate Öligkeit und ausgleichende Säure, sowie ein Finale, das noch lange trägt und zum Weiterverkosten einlädt. Wahrlich ein Weißwein voller Geheimnisse und Verführung, komplex und elegant.

Trinktemperatur:

6°C - 8°C

Speiseempfehlung:

Ziegenkäse, Reisgerichte, Mediterrane Küche, Gebratener Fisch,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 7 Monate
Säurearm: nein	Barrique
	Lese per Hand: ja

Inverkehrbringer:

Josep Grau Viticultor, 43776 Capçanes, Tarragona, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO®**  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de